

## Presseinformation - Störtebeker Gastronomieflächen in der Elbphilharmonie

### **Braukunst trifft auf Kochkunst: Das Störtebeker Gastronomie-Konzept in der Elbphilharmonie**

März 2019.

Seit November 2016 laden die Gastronomieflächen in Hamburgs neuem Wahrzeichen auf drei verschiedenen Ebenen zu einem kulinarischem Erlebnis und nordischem Abenteuerflair ein. Ob „Deck & Deli“ auf der 8., „Taste & Shop“ auf der 6. oder „Beer & Dine“ auf der 5. Etage – die Besucher der Elbphilharmonie erwartet in allen Bereichen nicht nur eine hochwertige Ausstattung, sondern auch erlesene Brauspezialitäten und saisonale Gerichte aus der regionalen Küche. Betreiber ist die Störtebeker Elbphilharmonie GmbH, ein Joint-Venture aus der Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund, und der east group, unter der Leitung von Betriebsleiter Ronny Woisin.

Genau wie die Elbphilharmonie selbst, ist auch das **Restaurant „Beer & Dine“** im neuen Wahrzeichen ein Magnet für Konzertbesucher, Hamburger und Touristen. Das „Beer & Dine“ stellt sich für seine vielseitigen Gäste breit auf und bietet vom typisch hamburgischen Labskaus bis zum Konzert-Menü das passende Genuss-Erlebnis für jeden Elbphilharmonie-Besucher.

Mit bequemen Lederbänken, Betonelementen und naturbelassenem Holz wurde ein Ort für insgesamt 220 Gäste geschaffen, der zum Verweilen und Genießen in gemütlicher Atmosphäre einlädt. Neben dem einmaligen Flair mit Blick auf Hafen und Elbe, weiß das Störtebeker „Beer & Dine“ vor allem kulinarisch zu begeistern.

Auf den Tisch kommt gutes norddeutsches Essen für jeden Anspruch. Tagsüber bodenständig, abends gehoben, aber stets mit Bezug zu regionalen und saisonalen Produkten sowie zu den ausgezeichneten Brauspezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur. Küchenchef Sebastian Brugger kombiniert für seine saisonale Speisekarte moderne norddeutsche Esskultur mit den Traditionen der klassischen Haute Cuisine. Das Ergebnis sind erstklassige Gerichte mit klar erkennbaren Zutaten, basierend auf marktfrischen und erlesenen Grundzutaten.

Zur Mittagszeit werden Tellergerichte unter 20,00 € und Snacks für den kleinen Hunger aufgetischt. Wer die Elbphilharmonie für ein Konzert besucht, kann sich bereits ab 17.00 Uhr mit dem monatlich wechselnden Elbphilharmonie-Menü mit drei Gängen für 39,00 € genüsslich auf das Musik-Spektakel einstimmen.

Am Abend, von 17.00 bis 22.00 Uhr, überzeugt das Störtebeker mit „Casual Fine Dining“ und hervorragendem Service, der das klassische Tatar direkt am Tisch zubereitet. Auf der hochwertigen Abendkarte finden Liebhaber der anspruchsvollen Küche klassische Gerichte, norddeutsch-modern interpretiert.

Bei der Auswahl des passenden Bieres, unter den 18 handwerklich hergestellten Brauspezialitäten, sind gleich mehrere Biersommeliers, allen voran Head Biersommelier Dennis Spahn, gern behilflich. Aber auch Weinliebhaber und Cocktail-Fans kommen auf ihre Kosten. Die Barkarte umfasst eine feine Auswahl an erlesenen Weinen sowie klassische und kreative Cocktail-Kreationen.

Letztere eignen sich besonders gut, um zur „Blue hour“ den Panoramablick von der Bar auf die Landungsbrücken zu genießen. Spätestens hier wird klar: Eine Stippvisite in der Elbphilharmonie lohnt sich nicht nur mit Konzert-Tickets oder für Touristen. Auch ein Besuch im Restaurant der Elbphilharmonie vermittelt „Elphi-Feeling“ und hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

## Auszug aus der Speisekarte

### Mittags

Störte-Burger mit 180g Beef Patty 15,00 €  
Zwiebeln, Tomate, Salat, Gouda, Senfmayo  
Brioche und Amazing Fries  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Hamburger Labskaus 16,00 €  
mit Rinderbrust, Spiegelei, Rote Bete  
Gewürzgurke und Rollmops  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

### Abends

Beef-Tatar 18,00 €  
mit Eigelb, Schmand, Saiblingskaviar  
Kartoffel und Kresse  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier

Rinderfilet, 200g 35,00 €  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Kotelett vom Apfelschwein, 350g 32,00 €  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Rote Bete Risotto 16,00 €  
mit mariniertem jungen Grünkohl  
Meerrettichsauce und Bete-Chip  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Lammhüfte, 350 g 32,00 €  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier  
mir ofengegartem Marktgemüse, kleinen gebratenen  
Kräuterkartoffeln und Pfefferrahmsauce oder Rotweinjus

Gebratenes Fischfilet (Tagesfang) 27,00 €  
mit getrüffeltem Rahmspinat, Spinatsalat  
Petersilienkartoffeln und Weißweinnage  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Vanille Crème brûlée für zwei 15,00 €  
mit Rhabarberkompott, Waldmeister-Karamell  
und Joghurt-Eiscreme  
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Eis-Lager

Jürgen Nordmann, Inhaber der Störtebeker Braumanufaktur, freut sich über das außergewöhnliche Gastronomiekonzept an diesem Weltklasse-Standort: „Als Pionier einer neuen Bierkultur verwöhnen wir unsere Gäste mit international prämierten Brauspezialitäten und Bier-Cocktails in genussvoller Kombination mit kulinarischen Highlights.“

Bierliebhaber sind im „**Taste & Shop**“ goldrichtig: In einem großen Tasting-Bereich erwarten die Gäste Jahrgangs- und Spezialbiere sowie verschiedene Störtebeker Brauspezialitäten vom Fass. Im Angebot befinden sich verschiedene Verkostungs-Sets mit je sechs Probiergläsern, die auf einem Informationsblatt detailliert erläutert werden. So haben Gäste die Möglichkeit sich durch alle Brauspezialitäten zu probieren. Wer noch tiefer in die Welt handwerklich gebrauter Bierspezialitäten eintauchen möchte, nimmt an den umfangreichen Bier-Tasting Events unter Anleitung ausgebildeter Biersommeliers teil, die zur Verkostung ihr fundiertes Wissen rund um das Thema Bier vermitteln. Zu einer Auswahl an fünf Bieren werden Speisen aus der regionalen Küche gereicht. Die ausgewählten Köstlichkeiten korrespondierenden mit den Bierspezialitäten und unterstützen die vielfältigen sensorischen Eindrücke. Wer im Anschluss ein Andenken mitnehmen möchte, wird schnell im umfangreichen Sortiment der Störtebeker-Souvenirs fündig.

Einen unverwechselbaren Panoramablick bietet den Elbphilharmonie-Besuchern das „**Deck & Deli**“ auf der Plaza, der Aussichtsplattform der Elbphilharmonie. Neben einer wechselnden Auswahl an exklusiven Störtebeker Brauspezialitäten werden hier Erfrischungsgetränke, verschiedene Kaffeevarianten, herzhaftes Sandwiches und Eiscreme gereicht. Christoph Strenger, Geschäftsführer der east group, freut sich über das gelungene Gastronomie-Projekt in der Elbphilharmonie: „Im neuen Wahrzeichen Hamburgs bieten wir Hamburgern, Touristen und Konzertbesuchern das kulinarische Pendant zur erstklassigen Musik: Beste Brauspezialitäten, kulinarische Köstlichkeiten sowie den schönsten Ausblick auf die Elbe und den Hamburger Hafen – ein unvergessliches Erlebnis.“

## Die Unternehmen dahinter

Zwei starke Partner haben sich für ein neues Gastronomie-Konzept zu einem Joint Venture zusammengeschlossen: Die Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund, sowie die east group, Hamburg bündeln ihre Kompetenzen für drei gastronomische Einrichtungen in der Elbphilharmonie und werden damit das Wahrzeichen Hamburgs kulinarisch prägen. Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität verschrieben. Spezialbraumalze, individuelle Hefe und einzigartige Rezepturen lassen die unverwechselbaren Aromen von Atlantik-Ale, Baltik-Lager, Roggen-Weizen und 16 weiterer Brauspezialitäten entstehen.

Die east Group ist seit 2004 fester Bestandteil der Szenegastronomie und Hotellerie in Hamburg und steht wie keine andere Location für individuelle, gehobene Küche und ausgezeichnete Gastlichkeit mit hohem Lifestyle-Faktor. Zum east cosmos gehören neben dem Designhotel mit Restaurant z.B. das „coast by east“ in der HafenCity sowie das „clouds – Heaven’s Bar & Kitchen“ in den Tanzenden Türmen.

## Tägliche Öffnungszeiten

### Beer & Dine

Bar Mo - Fr: 11.30 Uhr - open end

Bar Sa - So: 10.00 Uhr - open end

Snackkarte: 12.00 - 24.00 Uhr

Mittag: 12.00 - 14.30 Uhr

Abendkarte: 17.00 - 22.00 Uhr

### Taste & Shop

Shop: 9.00 Uhr - open end

Küche: 11.30 Uhr - open end

### Deck & Deli

Mo - So: 10.00 - 21.00 Uhr

Sa - So: 09.00 - 21.00 Uhr

## Anfahrt

Aufgrund der allgemeinen Verkehrssituation rund um das Gebäude, den begrenzten Plätzen im Parkhaus sowie der zeitweisen Sperrung durch die Hebebrücke (Mahatma Gandhi-Brücke), wird Besuchern mit Tischreservierungen empfohlen, mehr Zeit bei der Anreise zur Elbphilharmonie einzuplanen. Bei hohem Besucherandrang können sich außerdem Wartezeiten am Eingang der Elbphilharmonie ergeben. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht man die Elbphilharmonie über die U-Bahn Linien 3 und 4 sowie Buslinien 111 und 112.

## Social Media

Finden Sie Störtebeker Elbphilharmonie auf Facebook und Instagram:

Facebook [www.facebook.com/StoertebekerElbphilharmonie](https://www.facebook.com/StoertebekerElbphilharmonie)

Instagram [www.instagram.com/StoertebekerElbphilharmonie](https://www.instagram.com/StoertebekerElbphilharmonie)

## Presse Ansprechpartner

Störtebeker Elbphilharmonie

Frau Frauke Constantin

Constantin PR

Phone: +49 (0)176 840 22 433

constantin@constantin-pr.de

www.constantin-pr.de

Störtebeker Elbphilharmonie

Frau Josephine Wallbruch

Marketing Manager

Phone: +49 (0) 40 - 605 33 81 13

j.wallbruch@stoertebeker-eph.com

www.stoertebeker-eph.com

Störtebeker Braumanufaktur

Frau Elisa Raus

Presse & Öffentlichkeitsarbeit

Phone: +49 (0) 3831 - 255 582

e.raus@stoertebeker-com

www.stoertebeker.com